



# Menu

W E D D I N G





Relais La Tenuta del Gallo

## Wedding Menu

Il nostro Chef è a disposizione per creare insieme a voi il menu del vostro banchetto di nozze ispirandosi alla cucina della tradizione italiana e locale, impiegando le migliori materie prime della nostra terra in piatti creativi e ricercati che sapranno stupire voi ed i vostri ospiti nel giorno più importante della Vostra vita.

### Aperitivo di benvenuto

Angolo beverage con soft drink accompagnato da canapè e tartine assortite

### Antipasto a buffet suddiviso in isole

Vino bianco, rosso e prosecco, cocktail, acque minerali e cocktail analcolici

Aperitivo di benvenuto e antipasto a buffet prevedono sedute di vario genere adatte alle esigenze degli ospiti di ogni età: salottini, tavoli con sedie

### Due primi piatti

Si veda tipologia menu

### Un secondo piatto con contorni

Si veda tipologia menu

### Torta nuziale classica inclusa

In alternativa è possibile concordare qualunque altro tipo di torta nuziale, da quelle Wedding, a più piani o Naked, ispirandosi al tema e ai colori scelti delle vostre nozze

### Buffet di pasticceria e di frutta fresca

Tagliata di frutta di stagione  
Fantasia di piccola pasticceria

### Beverage

L'offerta comprende vini, acqua naturale e gassata, caffè

### L'offerta comprende

Mise en place in dotazione  
Tovagliato in dotazione  
Degustazione per gli sposi





## *La nostra proposta per il buffet*

### **Angolo dei salumi e dei formaggi**

Taglieri di salumi tipici del territorio:  
Lonzino di maiale, capocollo stagionato, coppa di maiale all'arancia, salame al finocchietto,  
salamino corallina, salame di cacciagione, salsicce secche  
Porchettina di maiale

Degustazioni di pecorini stagionati e semi stagionati con miele e mostarde  
Formaggi vaccini erborinati  
Ricottine e caprini aromatizzati  
Bocconcini di bufala e pomodorini

### **Angolo del vegetariano**

Caponata di verdure di stagione  
Finger di insalate di riso e cereali con verdurine e pesti artigianali  
Polpettine di melanzana su centrifuga di pomodorini e basilico fritto  
Mini cous cous di verdure  
Bicchierini con vellutate di piselli e carote

### **Angolo delle cotture a vista**

Friggitoria a vista con verdure pastellate e  
zeppole aromatizzate alle erbe aromatiche  
Uovo morbido al tartufo  
Guanciaie salvia e aceto  
Prugne scottate con pancetta tesa

### **Angolo del forno**

Pani speciali e aromatizzati  
Grissini all'olio Evo  
Focacce al rosmarino  
Pizzette bianche e rosse





Relais La Tenuta del Gallo

## *Menu Caravaggio*

### **Menu a scelta compreso di due primi e un secondo**

#### **Primo Primo**

- Risotto allo zafferano con stracciatella di burrata e guanciale croccante
- Risotto al pecorino di Norcia, profumo di limone e prosciutto croccante
- Risotto con crema di zucchine con i suoi fiori, lime e burrata

#### **Secondo Primo**

- Spaghettoni con pomodorini confit, fiori di zucca, stracciatella di bufala e alici
- Fettuccine al ragù bianco di chianina e pomodorini gialli
- Tagliatella al ragù d'anatra e scaglie di pecorino

#### **Secondo**

- Collo di maialino cotto a bassa temperatura con salsa al finocchietto
- Suprema di faraona farcita alle erbe e crudo di Norcia
- Filetto di maiale in crosta con caciotta di Norcia e pancetta tesa

#### **Contorni**

- Patate alle erbe
- Erbette di campo ripassate
- Schiacciata di patate con erba cipollina,

#### **Buffet dei dolci**

- Selezione di pasticceria secca
- Tagliata di frutta fresca

#### **Torta nuziale classica**

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





## *Menu Leonardo*

### **Menu a scelta compreso di due primi e un secondo**

#### **Primo Primo**

- Risotto con provola affumicata e champagne
- Risotto con i porcini e burro acido alle erbe
- Risotto al Sagrantino di Montefalco e fonduta parmigiano stravecchio

#### **Secondo Primo**

- Lasagnetta croccante al pesto di basilico con provola su vellutata di pomodori datterini
- Lasagnetta croccante al ragù di Chianina su colatura di bufala
- Tortelloni di parmigiana di melanzane su centrifuga di pomodorini e basilico croccante

#### **Secondo**

- Filetto di maiale in crosta di patate e tartufo
- Girello di vitello, lardo di colonnata, gratinato alle erbe aromatiche
- Controfiletto di vitello pepe rosa e tartufo

#### **Contorni**

- Erbette di campo ripassate
- Tortino di patate
- Flan di verdure di stagione

#### **Buffet dei dolci**

- Tagliata di anguria
- Piccola pasticceria assortita

#### **Torta nuziale classica**

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





## *Menu Raffaello*

### **Menu a scelta compreso di due primi e un secondo**

#### **Primo Primo**

- Risotto al Castelmagno e tartufo
- Risotto agli agrumi con battuta di gamberi marinati e caprino
- Risotto con rapa rossa, blu di pecora e noci

#### **Secondo Primo**

- Chitarrine al tartufo e colatura di provola
- Tortelloni di mazzancolla e burrata su crema di zucchine al basilico
- Lasagnetta croccante con baccalà mantecato al tartufo su passatina di ceci

#### **Secondo**

- Filetto di manzo in crosta di erbe e porcini
- Ricciola in crosta di patate
- Lomos di baccalà con olive tagiasche e salsa di pomodorini gialli

#### **Contorno**

- Insalata misticanza all'inglese
- Spinacino scottato
- Millefoglie di verdure

#### **Buffet dei dolci**

- Tagliata di frutta fresca
- Piccola pasticceria assortita

#### **Torta nuziale classica**

Tutte le bevande sono incluse:

vini, acque minerali, bevande analcoliche, spumante per il taglio della torta, caffè e digestivi





Relais La Tenuta del Gallo

## *Integrazioni Menu*

### **Angolo del mare**

Insalatina di mare con verdure di stagione, salmone marinato al finocchietto  
carpaccio di tonno, impepata di cozze  
insalatina di polpo e patate di Colfiorito, frittura di mare al cartoccio, gamberi al brandy

### **Frittura di mare**

Frittura di calamari e gamberi

### **Angolo della carne**

Carpaccio di chianina con diversi accompagnamenti, tartare di manzo  
roast beef di vitello, arrosticini di pecora

### **Angolo del casaro**

Bocconcini di mozzarella fatti al momento dal nostro casaro

### **Open bar**

### **Cioccolato rum e sigari**

Degustazione di rum accompagnati da selezioni di cioccolato e sigari

### **Il nostro angolo dei gelati**

Possibilità di scegliere tra una selezione di gusti fino ad un massimo di 4 tipologie





## **Pizzelle fritte con la Nutella**

Prezzo da concordare in base al servizio richiesto

## **Lo spuntino della notte**

Cornetto al cioccolato e focaccia con la mortadella

## **Dj set in or outdoor**

### **Possibilità di aggiungere i seguenti servizi:**

Prezzo da concordare in base al servizio richiesto

- Degustazioni di vini con sommelier
  - Fuochi d'artificio o fontane fredde
  - Osservazione della volta celeste con telescopio professionale
  - Lancio delle lanterne luminose
  - Pernottamento per voi ed i vostri ospiti
  - Fiori e decorazioni
  - Foto e video
  - Musica
  - Bomboniere
  - Auto d'epoca
  - Partecipazioni, tableau e menu
  - Animazioni
  - Trucco
- Ed ogni altro servizio o desiderio in collaborazione con i migliori professionisti

### *Condizioni generali della fornitura*

Il numero definitivo degli invitati, eventuali menu particolari, intolleranze o allergie, devono essere comunicati entro e non oltre 7 giorni della data fissata per il ricevimento. Le quotazioni economiche vengono sviluppate sulla base del numero confermato (più eventuali persone aggiuntive), indipendentemente dall'assenza di alcuni invitati che restano a completo carico degli sposi. I bambini sotto i 4 anni sono nostri ospiti, I bambini dai 4 ai 10 anni avranno la possibilità di optare con un menu concordato.

